

## ABSTRAK

Saat ini industri makanan berkembang dengan pesat. Dengan pertumbuhan yang pesat ini menimbulkan persaingan yang ketat di antara produsen makanan. Oleh karena itu diperlukan suatu standar dalam proses produksinya selain kualitas juga tentang jaminan keamanan pangan, sebagai salah satu atribut kompetitif agar bisa bersaing di pasar. Van Hauten Bakery adalah suatu bidang usaha yang bergerak dibidang industri roti manis, dengan berbagai macam pilihan rasa, seperti coklat, keju, nanas, dan sebagainya. Saat ini pemilik hanya mendaftarkan usahanya sampai pada tingkat Dinas Kesehatan dengan terbitnya P-IRT. No. 206647201043. Pengendalian kualitas pada Van Hauten Bakery ini juga kurang mendapatkan perhatian, dengan persentase cacat mencapai 10%.

Dari analisis awal diketahui jenis cacat dominan dalam proses produksi, yaitu cacat gosong, dan cacat bentuk. Setelah itu dibuatkan peta kontrol p untuk mengetahui apakah proses produksi terkendali. Diagram ishikawa untuk menentukan faktor-faktor penyebab cacat. Kemudian mengukur dan menganalisis kesesuaian Van Hauten dengan kriteria-kriteria GMP dan sanitasi, menetapkan standar sistem manajemen keamanan pangan (HACCP), dan SOP/SSOP serta form untuk Van Hauten Bakery.

Setelah mengetahui akar permasalahan, dibuatlah usulan perbaikan untuk mengatasi masalah tersebut. Usulan perbaikan kualitas diimplementasikan selama 30 hari kerja (27 November 2007 - 3 Januari 2008). Sedangkan perbaikan GMP, Sanitasi, dan HACCP dilaksanakan selama 2 minggu (2 - 15 Desember 2007). Usulan perbaikan kualitas untuk memperbaiki cacat gosong, dan bentuk jelek. Sedangkan usulan perbaikan GMP dan sanitasi adalah memperbaiki aspek-aspek yang masih tidak sesuai dengan kriteria yang ditetapkan. Oleh karena di Van Hauten belum pernah diterapkan HACCP, maka akan dilakukan penerapan 7 prinsip dan 12 langkah HACCP, pelaksanaan SOP dan SSOP, dan melakukan pencatatan dalam Form yang telah dibuat.

Adapun kaitan antara usulan perbaikan kualitas dengan GMP, Sanitasi, dan HACCP adalah terletak pada perbaikan penunjuk suhu yang rusak, agar suhu oven yang mencapai 180°C sesuai dengan standar perusahaan (kualitas: karyawan dapat memantau suhu oven, dimana suhu rendah menyebabkan roti keras, warna roti pucat, dan tidak matang di tengah, suhu tinggi menyebabkan roti tidak matang di tengah, dan gosong; HACCP: suhu rendah menyebabkan mikroba tidak mati, dan terus berkembang biak, selain itu juga agar suhu oven sesuai dengan standar perusahaan), penggunaan *alarm*, agar lama waktu pemanggangan sesuai dengan standar perusahaan, yaitu antara 15-20 menit (kualitas: karyawan dapat memantau lama waktu pemanggangan, dimana pemanggangan sebentar menyebabkan roti tidak matang di tengah, pemanggangan lama menyebabkan roti keras, dan gosong; HACCP: Agar lama waktu pemanggangan sesuai dengan standar perusahaan, selain itu pemanggangan sebentar menyebabkan mikroba tidak mati), pemantauan pengapian dan pembersihan kerak (kualitas: agar tidak gosong; GMP, dan sanitasi: untuk kegiatan pemeliharaan, dan sanitasi oven), pengecekan timbangan (kualitas: agar bahan baku tidak berlebihan; GMP, dan sanitasi: pemeliharaan peralatan), penggantian gayung air bersih dengan gelas ukur 1 liter (kualitas: air banyak menyebabkan cacat bentuk jelek, air sedikit menyebabkan cacat keras; GMP, dan sanitasi: agar memiliki standar penggunaan air yang tepat), penggunaan *timer* untuk proses pengadukan, fermentasi, dan pengovenan (kualitas: mengurangi cacat gosong, dan bentuk jelek; GMP, dan sanitasi: agar ada standar lama pengadukan, fermentasi, dan pengovenan), serta fermentasi yang ditutup plastik dipisah antara adonan yang satu dengan yang lain (kualitas: menghindari cacat bentuk jelek, dan kering; HACCP: agar adonan tidak terkontaminasi).

Hasil dari implementasi tersebut adalah ditemukannya ukuran air yang tepat, yaitu 1.5 - 1.7 liter peradonan, terjadi perubahan proporsi cacat gosong dari 6.25% menjadi 1.93%, perubahan proporsi cacat bentuk jelek dari 2.19% menjadi 0.91%. Selain itu juga terjadi peningkatan kriteria GMP dan sanitasi dari 62.75% menjadi 82.35%, dan peningkatan keamanan pangan dengan pelaksanaan SOP/SSOP, dan pemantauan TKK.